



 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

 ½

 ¼

 ⅛



Testun Ocelli® al Barolo



Valore energetico/Brennwert/Energy	382 kcal 1598 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	29 g 21 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	2,5 g 2 g
Proteine/Eiweiß/Protein	23,5 g
Sale/Salz/Salt	0,67 g

EXTRA SELECTION

CODICE KODE CODE	LATTE MILCH MILK	PESO GEWICHT WEIGHT	DIMENSIONI ABMESSUNG DIMENSIONS	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING	M.G.S.S F.i.T F.D.M	VENDITA VERKAUF SALE	PEZZI BOX STÜCK BOX PIECES BOX
319		7 kg	ø 31 H 8cm	180 gg	43%		1

Fornitore: Produttore, Selezionatore,
Stagionatore: Beppino Ocelli®

Provenienza: Piemonte

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte di vacca e capra, vinacce,
vino Barolo Docg, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato, animale

Texture: compatta, friabile

Gusto: sapido, leggermente acidulo

Aromi: vino, frutti fermentati, balsamico,
caprino

DESCRIZIONE

Formaggio Testun stagionato a lungo nel
Borgo di Valcasatto, successivamente affinato
per due mesi nelle vinacce di Langa arricchite
con vino Barolo DOCG.

Considerato il miglior formaggio "ubriaco" in
un test condotto dagli esperti degustatori di
"Slow Food".

ABBINAMENTI

Formaggio da meditazione e degustazione

Vini: Barolo

Gelatina di vino

Riduzione di aceto balsamico

Lieferant: Produzent, Selekteur, Affineur:

Beppino Ocelli®

Herkunft: Piemont

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Kuh- Ziegenmilch, Trester, Barolo

Wein Docg, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig, tierisch

Textur: kompakt, mürbe

Geschmack: schmackhaft, leicht säuerlich

Aroma: Wein, fermentierte Früchte,
Balsamico, Ziege

BESCHREIBUNG

Testun, welcher im piemontesischen
Valcasotto gereift und anschließend für ca.
zwei Monate in Trester, angereichert mit
Barolo DOCG, veredelt wird. Von „Slow
Food“-Experten als bester „Ubriaco“
(„betrunken“ Käse) bewertet.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Meditationskäse, ideal für Verkostungen

Weinbegleitung: Barolo

Weingelee

Reduktion von Aceto Balsamico

Supplier: Producer, Selector, Affineur:

Beppino Ocelli®

Origin: Piedmont (Italy)

Type: hard cheese

Ingredients: milk, goat milk, pomace, Barolo
wine Docg, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: stored at +4° - +7°

TASTING

Odour: vegetal, fruity, animal

Texture: compact, friable

Flavour: sapid, slightly acidulous

Aromas: wine, fermented fruit, balsamic,
goaty

DESCRIPTION

Testun style cheese which matures for a very
long time in the Valcasotto village and gets
then cured into Langa's marcs, which are
enriched with some Barolo DOCG wine.
Rated as the best "drunken" cheese from a
team of expert "Slow Food" cheese-tasters.

PAIRINGS

Cheese tasting and meditation

Wines: Barolo

Wine jelly

Balsamic vinegar reduction